18.018 Omáčka rajčiaková so smotanou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
olej	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
múka hladká	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
mlieko	9,00	9,00	11,00	11,00	12,00	12,00	15,00	15,00
smotana	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30
rajčiakový pretlak	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	3,50	3,50
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
cukor kryštálový	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,70	0,70
klinčeky			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
škorica celá	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
hmotnosť porcie v g	120		140		160		190	

Receptúra

Výrobný postup

Múku opražíme nasucho, pridáme olej, vodou zriedený rajčiakový pretlak, škoricu a klinčeky. Privedieme do varu. Dolejeme mliekom, rozšľahanou smotanou, krátko povaríme. Dochutíme soľou a cukrom. Zjemníme maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	615	148	4,25	6,1	1,9	18,3	0,6	124,7	0,8	0,084	0,1	0,2	9,2	0,0
B	776	186	5,32	7,7	2,5	23,0	0,8	153,6	1,0	0,108	0,1	0,2	12,2	0,0
C	900	216	5,94	9,1	3,1	26,5	1,0	170,2	1,1	0,131	0,1	0,2	15,0	0,0
D	1158	278	7,58	12,4	4,3	32,7	1,4	214,8	1,5	0,181	0,1	0,3	20,8	0,0